NOTICE D'UTILISATION

Four à micro-ondes avec Gril simultané

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous vous donnerons toujours plus.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

-73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives.
-89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Sommaire

Pour l'utilisateur

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes **4**
Déballage
Caractéristiques techniques 4

Avertissements importants **5**
Sécurité de l'appareil 5
Vérifier l'aptitude de la vaisselle 5
Récipients en aluminium 6
Sécurité alimentaire 6
Guide des ustensiles de four 7

Description du four à micro-ondes
Le four à micro-ondes 8
Le plateau tournant et son support 8
Bandeau de commande 9

Avant la première utilisation de votre four à micro-ondes
Nettoyage 10
Mise à l'heure de l'horloge 10
Instructions générales d'utilisation 11

Comment utiliser votre four à micro-ondes
Cuire dans un micro-ondes 12
Guide de sélection des puissances 13
Minuteur et alarme 13
Gril 14
Cuisson combinée Micro - ondes et Gril 15
Programme de décongélation automatique 16
Programme rapide 16
Décongélation manuelle 17
Conseils de décongélation 17
Programmes de cuisson automatique 18
Programmes automatiques de cuisson et Gril 19
Sécurité enfant 19

Conseils **20**

Tableaux
Guide de cuisson en mode Micro-Ondes 21
Réchauffage de plats cuisinés
Réchauffage d'aliments pré-cuits et congelés 21
Décongélation des poissons et fruits de mer 22
Décongélation des volailles entières 23
Morceaux 23
Décongélation des viandes
Guide de cuisson en mode Gril 24
Guide de cuisson en mode Micro - ondes + Gril 24

Entretien et nettoyage
Nettoyage intérieur 25
Nettoyage extérieur 25
Remplacement de l'ampoule

En cas d'anomalie de fonctionnement **26**

Service Après-vente **27**
Conditions de garantie 27
Garantie Européenne
ARTHUR MARTIN / ELECTROLUX 28

Pour l'installateur
Branchement électrique 29
Modèle encastrable 30

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.

Déballage

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de défauts (porte voilée, charnières et verrous cassés ou détendus, sécurité de porte cassée).
Si vous constatez une anomalie, quelle qu'en soit la nature (fermeture de porte, bandeau de commande,...), ne démontez jamais vous-même la carrosserie et le bandeau de commande. Seul un technicien qualifié est compétent pour intervenir sur votre four.

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	Hauteur	310 mm	**Branchement**	230 Volts monophasé 50Hz
	Largeur	541 mm	**Fusible**	16 Ampères
	Profondeur	414 mm		
Dimensions intérieures			**Puissance restituée Micro-ondes**	900 W
	Hauteur	210 mm		
	Largeur	350 mm	**Volume**	24 l
	Profondeur	350 mm	**Kit d'encastrement (en option)**	BF246
			Gril	1200W

Cet appareil est conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio électriques, à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique et à la directive CEE 89/336 (compatibilité électromagnétique).

Avertissements importants

- Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- Ne tentez pas de faire fonctionner votre four avec la porte ouverte.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.
- Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de défauts (porte voilée, charnières et verrous cassés ou détendus, sécurité de porte cassée). Les aérations de l'appareil ne doivent jamais être obstruées (voir chapitre « Installation »).
- Ne faites pas fonctionner votre four s'il est endommagé, et tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien qualifié
- Si vous constatez une anomalie, quelle qu'en soit la nature (fermeture de porte, bandeau de commandes,...), ne démontez jamais vous-même la carrosserie et le bandeau de commandes. Seul un technicien qualifié est compétent pour intervenir.
- N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage.
- Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.
- Lisez attentivement les instructions de poids, de temps et les conseils sur les plats et ustensiles à utiliser, donnés dans cette notice d'utilisation.
- N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne faites pas fonctionner votre four sans plateau tournant ni plaque de voûte (selon modèle) et n'utilisez jamais votre four à vide. Placez au moins un verre avec de l'eau sur le plateau.
- Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur de l'habitation. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau ou s'il est en contact avec l'eau.
- Ne faites rien sécher dans le four à micro-ondes. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).
- N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.
- N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre « spécial viande ». Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances,...).
- Ne posez pas les récipients chauds sur une surface en matière plastique.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, débranchez l'appareil ou déconnectez-le de l'alimentation électrique (fusible correspondant au compteur électrique). N'utilisez jamais d'eau.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

Gril

- Lors de l'utilisation en fonction gril (seul ou en combinaison avec les micro-ondes), l'appareil devient très chaude. Eloignez les enfants en bas âge de la porte de l'appareil.
- L'enceinte de cuisson, le plateau tournant et les accessoires deviennent très chauds quand l'appareil fonctionne. Utilisez des gants de protection.
- N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.

L'aptitude de la vaisselle

- La plupart des récipients et ustensiles que vous possédez conviennent certainement à la cuisson par micro-ondes. Commencez par faire l'inventaire de vos placards et c'est seulement après vos premières expériences et en tenant compte de ce qui suit, que vous pourrez envisager l'achat de quelques récipients plus spécialement adaptés à vos propres besoins.
- Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients en plastique, en papier ou en d'autres matières combustibles.
- Les récipients métalliques et ustensiles en métal ou comportant des parties métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle.
- Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
- Les formes

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation. Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Sécurité alimentaire

- N'introduisez pas de bouteilles capsulées ou de boîtes de conserves dans le four. Versez les aliments dans un récipient adapté.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil pour faire des fritures, la température du bain est trop difficile à contrôler et il pourrait y avoir une surchauffe.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Il est possible de préparer du pop-corn dans le four à micro-ondes, toutefois, seulement dans des emballages ou ustensiles spéciaux, conçus spécialement à cet effet. Ne laissez jamais cette préparation sans surveillance.

- Incisez ou piquez les peaux et les membranes (saucisses, pommes de terre, pommes, etc.) ceci afin d'éviter un risque d'éclatement sous pression interne de la vapeur. De même, ,ne faites jamais cuire un œuf avec sa coquille, il éclaterait. Percez également impérativement le jaune avant tout autre mode de cuisson des œufs (œufs au plat, etc.).
- Alimentation des nourrissons

L'aliment cuit ou réchauffé par micro-ondes est en réalité beaucoup plus chaud que le récipient et la répartition de la chaleur n'est pas homogène, c'est pourquoi il est impératif de respecter les règles suivantes afin d'éviter le risque de brûlures lors de l'absorption des aliments.
Biberons : réchauffez les biberons sans la tétine, agitez le biberon à la sortie du four et testez la température du liquide sur le dos de la main.
Petits pots : remuez l'aliment pour que la chaleur soit répartie régulièrement et testez sa température.

- Lors du réchauffement de liquides, p. ex. soupes, sauces et boissons, il est possible de surchauffer le liquide au-delà du point d'ébullition sans bouillonnement visible. Ce qui provoque un soudain débordement du liquide chaud. Afin d'éviter ce débordement, prenez les précautions suivantes :

1. N'utilisez pas de récipients à parois verticales et goulot étroit.
2. Ne surchauffez pas.
3. Mélangez le liquide avant de placer le récipient dans le four et recommencez à mi-réchauffage.
4. Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.

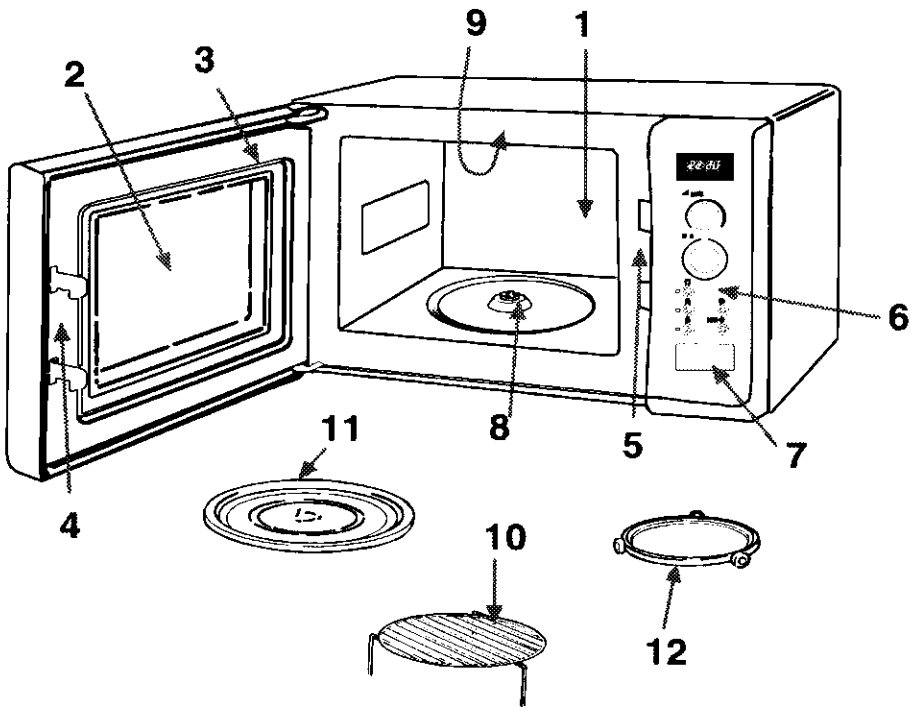
Guide des ustensiles de four

Vaisselle	FONCTIONS		
	Micro-ondes	Gril	Fonction combinée
Verre à feu et porcelaine (sans métal)	X	X	X
Verre non réfractaire et porcelaine 1)	X	-	-
Verre et vitrocéramique en matière	X	X	X
à feu/résistant au gel, Céramique 2) , faïence 2)	X	-	X
Plastique, résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	X	-	X 3)
Carton, papier	X	-	-
Film étirable (plastique)	X	-	-
Film pour rôtir spécial micro-ondes	X 3)	-	X 3)
Vaisselle en métal pour rôtir, p.ex. émail, fonte	-	X	-
Moules, vernis noir ou enduits silicone	-	-	-
Clayette / plat 4)	-	X	X

X convient **- ne convient pas**

1) sans placage en argent, or, platine ou métal
2) sans vernis contenant du métal
3) veuillez tenir compte des températures maximales données par le fabriquant
4) n'utilisez pas en même temps qu'un récipient métallique

Description du four à micro-ondes

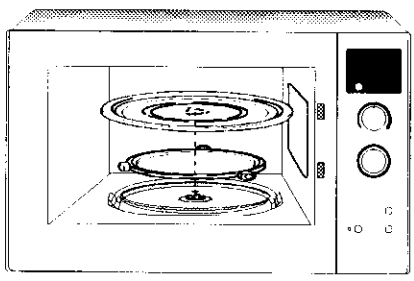


Le four à micro-ondes

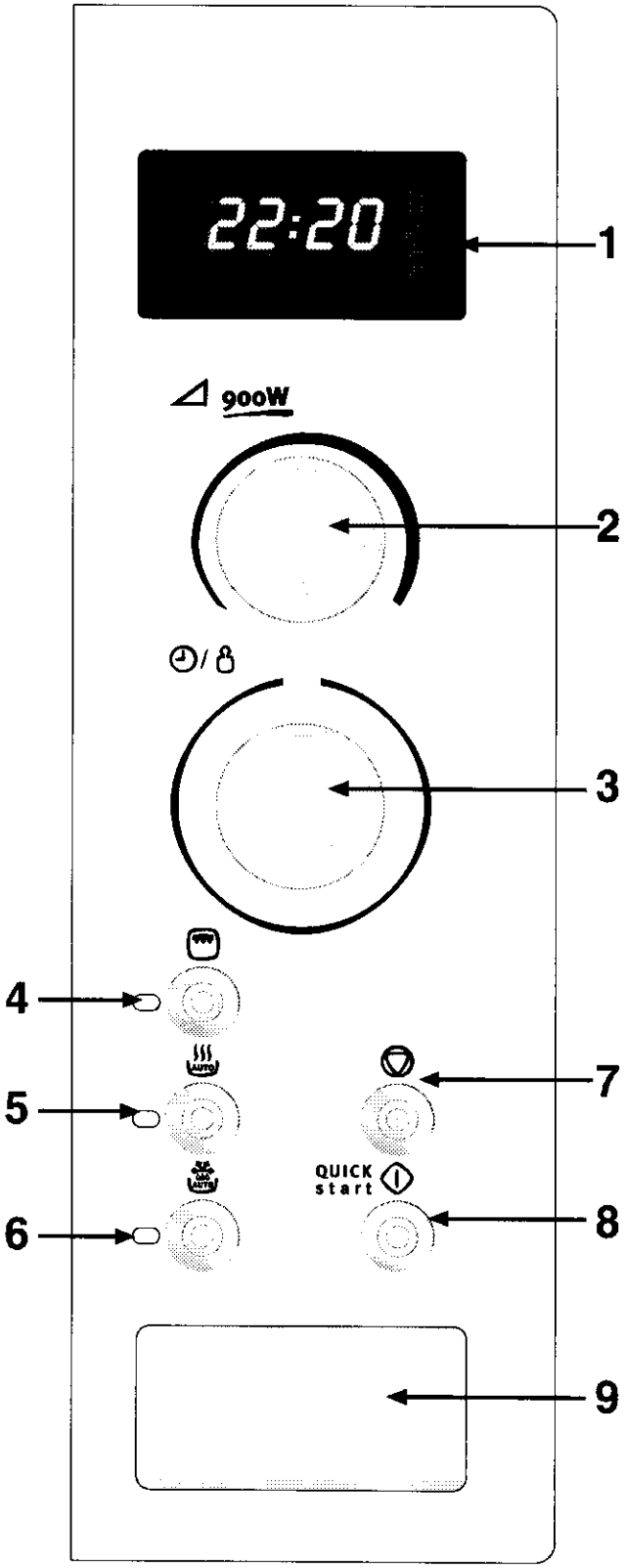
1. Enceinte du four
2. Hublot
3. Porte du four
4. Verrouillage et sécurité de porte
5. Verrouillage et sécurité de porte
6. Bandeau de commande
7. Ouverture de porte
8. Axe d'entraînement du plateau tournant
9. Gril
10. Grille support métallique
11. Plateau tournant
12. Support plateau tournant

Le plateau tournant et son support

Le plateau tournant et son support doivent être installés comme indiqué ci-contre.
Utilisez votre four lorsque le plateau tournant est installé.
Pendant le fonctionnement, le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
N'essayez pas de tourner manuellement le plateau tournant, vous risquez de détériorer le mécanisme d'entraînement.



Bandeau de commande



1. Fenêtre d'affichage - indique l'heure, la durée de cuisson et le poids.
2. Sélecteur de puissance – Tournez la manette pour sélectionner le niveau de puissance
3. Sélecteur de temps et de poids – Tournez la manette pour sélectionner la durée de cuisson ou le poids.
4. Gril
5. Auto – Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'un des programmes de cuisson automatique.
6. Décongélation automatique selon le poids – Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'un des programme de décongélation automatique.
7. Arrêt/Annulation – Appuyez sur cette touche pour annuler ou interrompre un programme de cuisson.
8. QUICK/START – Appuyez sur cette touche pour démarrer le programme souhaité et pour démarrer le programme de cuisson rapide.
9. Ouverture de la porte

Avant la première utilisation de votre four à micro-ondes

Nettoyage

Essuyez la face avant de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs (ils pourraient endommager la surface). Pour les appareils avec façades en acier inox, utilisez un nettoyant pour inox approprié, qui laisse un film de protection contre les empreintes.

Avant la première utilisation de l'appareil, retirez tous les accessoires (y compris le plateau tournant et son support) de la zone de cuisson. Lavez les accessoires dans de l'eau tiède avec du produit à vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. Essuyez la zone de cuisson avec un chiffon doux et humide.

Mise à l'heure de l'horloge

Branchez l'appareil.
"00 :00" clignote dans la fenêtre d'affichage.

Exemple : affichez 12:15 :

Réglez l'heure à l'aide de la manette de sélection de temps.

Confirmez en appuyant sur la touche QUICK/START.

L'heure sélectionnée s'affiche.

L'appareil peut maintenant être utilisé.

La manette de sélection de temps peut être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre (pour augmenter) ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (pour réduire).

Après une coupure de courant, il est nécessaire de procéder à nouveau à la mise à l'heure.

Instructions générales d'utilisation

Action	Commentaires
1. Appuyez sur la touche d'ouverture de la porte.	La porte s'ouvre et l'éclairage intérieur s'allume.
2. Placez les aliments dans l'enceinte du four.	
3. Fermez la porte.	Un clic audible se fait entendre lorsque la porte est fermée. Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionne pas.
4. Sélectionnez les fonctions et la durée de cuisson selon les instructions des pages suivantes.	Tournez la manette de sélection de temps dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse pour réduire le temps.
5. Appuyez sur la touche QUICK/START.	L'appareil démarre. La fenêtre d'affichage indique la durée de cuisson souhaitée et le décompte de la durée sélectionnée se fait en secondes.
6. Fin du programme de cuisson.	La fin du programme est signalée par un bip sonore. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. L'heure du jour apparaît à nouveau dans la fenêtre d'affichage.

Si, après avoir sélectionné les fonctions et la durée de cuisson, la touche QUICK/START n'est pas actionnée, au bout de 4 minutes, les réglages sont automatiquement annulés et l'heure du jour réapparaît dans la fenêtre d'affichage.

Si la manette de sélection de temps est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du réglage maximal de " 60 : 00 ", la fenêtre d'affichage indique " 00 : 00 "

1. Interruption du programme de cuisson (p. ex. pour mélanger) : Ouvrez la porte en appuyant sur la touche d'ouverture de porte.	L'opération en cours stoppe automatiquement et le plateau tournant s'arrête. Les deux points entre les caractères sur la fenêtre d'affichage clignotent. La programmation est maintenue.
2. Fermez la porte et appuyez sur la touche QUICK/START.	Le décompte reprend là où il s'était interrompu.
3. Annulation du programme : Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION.	L'opération en cours stoppe automatiquement. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. L'heure du jour apparaît à nouveau dans la fenêtre d'affichage.
4. Modification de la durée de cuisson choisie : Tournez la manette de sélection de temps dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.	La durée de cuisson est modifiée dans la fenêtre d'affichage.
5. Modification de la puissance de micro-ondes choisie : Tournez le sélecteur de puissance.	La nouvelle sélection de puissance s'affiche. Le programme de cuisson continue en prenant en compte la nouvelle sélection de puissance.

Si, en modifiant la durée de cuisson " 00 : 00 " apparaît dans la fenêtre d'affichage, la durée de cuisson est terminée et un bip sonore retentit. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. Pendant un programme de cuisson, la durée de cuisson peut être augmentée jusqu'à 60 minutes maximum.

Comment utiliser votre four à micro-ondes

Cuire dans un micro-ondes

Avec les micro-ondes, vous devez oublier la notion de température et ne prendre en compte que le temps.
Votre four est doté de 9 niveaux de puissance différents allant de 80 à 900 W. Les aliments ayant une forte teneur en eau devront être cuits à puissance maximale, car il s'agit de la méthode de cuisson la plus rapide, qui conserve le mieux le goût naturel et la structure des aliments.

Exemple : Cuire pendant 1 min 15 sec. à 900 W :

1. Sélectionnez la puissance désirée du micro-ondes en tournant le sélecteur de puissance. L'heure disparaît et la puissance sélectionnée du micro-ondes s'affiche.
   Manette tournée vers la gauche = puissance plus faible
   Manette tournée vers la droite = puissance plus élevée

2. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de sélection du temps. La durée sélectionnée apparaît dans la fenêtre d'affichage.

3. Appuyez sur la touche QUICK/START. Le four à micro-ondes se met en marche et le temps est décompté.

La durée de cuisson peut être réglée de la manière suivante :
Lorsque vous sélectionnez une durée de cuisson comprise entre
- 0 et 2 min, la sélection se fait par paliers de 5 secondes
- 2 et 5 min, la sélection se fait par paliers de 10 secondes
- 5 et 10 min, la sélection se fait par paliers de 20 secondes
- 10 et 20 min, la sélection se fait par paliers de 30 secondes
- A partir de 21 min, la sélection se fait par paliers de 1 minute

La durée maximum pouvant être sélectionnée est de : 60 minutes.

Guide de sélection des puissances

900W	Réchauffer des liquides
	Commencer à rôtir, à faire cuire en ragoût, etc.
700W	Cuire des légumes
	Cuire des plats
600W	Décongeler et réchauffer des plats cuisinés congelés
	Réchauffer des plats cuisinés réfrigérés
500W	Finir de cuire les plats uniques (par ex. pot-au-feu)
	Cuire les plats à base d'oeufs
450W	Finir de cuire les plats uniques
350W	Cuire des aliments délicats
	Réchauffer des aliments pour bébé en petits pots
250W	Faire gonfler du riz
	Réchauffer des plats délicats
	Faire fondre de la gélatine
150W	Décongeler de la viande, du poisson et du pain
	Décongeler du fromage, de la crème et du beurre
80W	Décongeler des gâteaux à la crème ou avec un glaçage au beurre
	Faire lever de la pâte
	Faire tiédir des plats froids, des boissons, ramollir du beurre

Minuteur et alarme

Cette fonction est indépendante du four. Vous pouvez ainsi choisir une durée sans que le four à micro-ondes fonctionne. Elle n'agit pas sur la mise en fonctionnement et l'arrêt du four.

Comment utiliser la fonction minuteur

1. Sélectionnez le niveau de puissance « 0 » à l'aide du sélecteur de puissance (tout à fait à gauche).

2. Réglez la durée souhaitée avec la manette de sélection du temps. L'heure du jour disparaît de la fenêtre d'affichage et la durée sélectionnée apparaît.

3. Appuyez sur la touche QUICK/START. Le four à micro-ondes ne démarre pas. Seule la durée alors indiquée est décomptée. A la fin de la durée programmée, un bip sonore retentit.

Gril

La cuisson au gril

Utilisez-le comme un gril ordinaire pour cuire les saucisses, les côtelettes, etc. Le gril en fonction indépendante est parfait pour dorer les blinis, le pain, les croque-monsieurs, etc. Il est également très pratique pour rendre croustillant et dorer un grand nombre de plats précédemment cuits en mode micro-ondes, ce qui leur donne une belle apparence.

En mode « gril », seule la résistance du gril fonctionne : il n'y a pas émission de micro-ondes.
Si vous devez vous servir des modes « micro-ondes » et « gril » pour une préparation, le mode « gril » doit toujours être utilisé en dernière étape de cuisson.

N'utilisez pas de plats en verre (Pyrex). Ils occasionnent d'importantes projections graisseuses s'ils sont utilisés pour des cuissons à haute température.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous cuisez en mode « gril » seul.

Avant la première utilisation du gril, faites fonctionner le four pendant 5 minutes pour éliminer les restes éventuels d'huile de fabrication. Cette opération peut donner lieu à un dégagement de fumée et d'odeur.

Exemple : 20 minutes en mode « gril »

1. Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.

2. Posez le récipient contenant la préparation sur la grille support ou cuisez directement sur la grille support (côtelettes, saucisses,...).

En aucun cas les aliments ne doivent toucher les résistances de voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux (volaille par exemple), n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3. Fermez la porte.

4. Tournez le sélecteur de puissance jusqu'à ce que « 0 » apparaisse dans la fenêtre d'affichage. L'heure du jour disparaît de la fenêtre d'affichage.

5. A l'aide de la manette de sélection du temps, sélectionnez la durée choisie.

6. Appuyez sur la touche « gril ». Le voyant correspondant s'allume et « Grill » apparaît dans la fenêtre d'affichage.

7. Appuyez sur la touche QUICK/START. La durée programmée est alors décomptée.

Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson (ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION). Pour cela, il vous suffit d'appuyez sur la touche OUVERTURE DE PORTE. Lorsque vous refermez la porte et que vous appuyez sur la touche QUICK/START, le décompte du temps reprend là où il s'est interrompu.

Cuisson combinée Micro-Ondes / Gril

La cuisson au micro-ondes / gril

En mode micro-ondes/gril, les fonctions micro-ondes et gril (résistance) fonctionnent simultanément.

Ce mode de cuisson convient particulièrement aux aliments que l'on veut cuire et dorer en un minimum de temps : volailles, côtelettes, gratin ou encore poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs. Toutefois, l'utilisation de ce mode de cuisson ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pain ou au rôtissage des morceaux de viande de premier choix.

Utilisez des plats compatibles avec les deux modes de cuisson : proscrivez le plastique, le carton, le métal.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous cuisez en mode « micro-ondes » + « gril »

Exemple : 20 minutes en mode micro-ondes 700 W et gril

1. Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.

2. Posez le récipient contenant la préparation sur la grille support ou cuisez directement sur la grille support (côtelettes, saucisses,...).

En aucun cas les aliments ne doivent toucher les résistances de voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux (volaille par exemple), n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3. Fermez la porte.

4. Sélectionnez la puissance micro-ondes désirée (700) en tournant le sélecteur de puissance. L'heure du jour disparaît et la puissance sélectionnée s'affiche.

5. Sélectionnez maintenant la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de sélection du temps.

6. Appuyez sur la touche « gril ». Le voyant correspondant s'allume et le niveau de puissance « 700 » et « Grill » apparaissent simultanément dans la fenêtre d'affichage.

7. Appuyez sur la touche QUICK/START. Le four à micro-ondes se met en marche et le temps est décompté.

Si vous appuyez une seconde fois sur la touche « Gril », le gril et le voyant correspondant s'éteignent. L'appareil fonctionne alors en mode «micro-ondes » seul.»

Programmes de décongélation automatique

La touche « Décongélation automatique » vous permet de décongeler certaines catégories d'aliments à cuisiner. La durée de décongélation est calculée automatiquement en fonction du poids de l'aliment.

Pendant la programmation, 3 bips retentissent pour signaler que l'on se trouve à mi-cuisson, ce qui permet de retourner, vérifier les aliments.

Après avoir appuyé sur la touche « Décongélation automatique » et sélectionné le programme correspondant à la catégorie d'aliment concerné (voir tableau ci-dessous) , tournez la manette « Temps/poids » pour sélectionner le poids correspondant à l'aliment. Appuyez sur la touche QUICK/START.

Le poids se programme :
De 100 à 1000 g par paliers de 25 g
De 1000 g à 2000 g par paliers de 50 g.

Programmes	Catégorie d'aliment	Exemples	Poids de - à
D1	Volaille [1]	Volaille (entière ou portions)	100 - 2000g
D2	Viande	Rôti de porc, goulache	100 - 2000g
D3	Poisson	Poisson (entier ou filets)	100 - 1000g
D4	Gâteaux délicats et pâtisseries	Tarte à la crème	100 - 1000g

[1] Couvrir les cuisses et les ailes de film d'aluminium avant la décongélation en vérifiant que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).

Programme rapide

Comment utiliser le programme rapide

Utilisez cette touche lorsque vous souhaitez réchauffer des petites quantités d'aliments (tasse de café, bol de soupe,...).
La puissance et la durée de réchauffage sont programmées (puissance 900 W pendant minimum 30 secondes jusqu'à 2 minutes 30 secondes par paliers de 30 secondes).

Exemple : Réchauffage d'une tasse d'eau (1 min 30 sec.) :

1. Appuyez trois fois sur le bouton QUICK/ START. La durée (1 min 30) apparaît sur l'affichage et l'appareil démarre.

2. Pendant le déroulement du programme, la durée peut être augmentée par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche QUICK/START jusqu'à un maximum de 2 minutes et 30 secondes.

Décongélation manuelle

Il est possible de décongeler des aliments sans utiliser la décongélation automatique
Pour décongeler un aliment de moins de 450 g, indiquez une puissance de 150 W.
Pour décongeler un aliment de plus de 450 g, sélectionnez la puissance maximum pendant 3 minutes maximum. A l'issue de ce laps de temps, réduisez la puissance à 150 W jusqu'à la fin de la durée de programmation.

Exemple : Décongélation de 1 kg de poulet :

1. Appuyez sur la touche « Décongélation automatique » jusqu'à ce que « d1 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.

2. Sélectionnez le poids à l'aide de la manette « Temps/Poids ».

3. Appuyez sur la touche QUICK/START. La durée de décongélation s'affiche.

4. Si les réglages doivent être modifiés, appuyez sur la touche « Arrêt »

Pendant la programmation, 3 bips retentissent pour signaler que l'on se trouve à mi-cuisson, ce qui permet de retourner, vérifier les aliments.

Conseils de décongélation

1. Il est préférable sous-estimer la durée de décongélation en cas d'incertitude.
2. Séparez les aliments en petits morceaux dès que possible.
3. Retournez les gros morceaux, p. ex. les rôtis, à mi-décongélation ou pendant une interruption.
4. Retirez les aliments décongelés le plus rapidement possible.
5. Retirez ou ouvrez tout emballage avant la décongélation.
6. Placez les aliments dans un récipient plus grand que le récipient de congélation, afin de les mélanger facilement.
7. Commencez à décongeler la volaille avec la poitrine vers le bas et retournez-la à mi-décongélation ou pendant une interruption. Les zones délicates, telles que les pointes des ailes, peuvent être protégées avec de petits morceaux de papier aluminium.
8. Le temps de repos est très important, notamment pour les grands aliments denses qui ne peuvent être mélangés, pour être sûr que l'intérieur est entièrement décongelé avant la cuisson.

Programmes de cuisson automatique

La touche « Cuisson automatique » vous permet de réchauffer ou cuire des légumes. La durée de la cuisson est calculée automatiquement en fonction du poids de l'aliment..

Programmes	Catégorie d'aliment	Exemples	Poids de - à
C 1	Légumes frais I	Choux de Bruxelles, choux, carottes, céleri	100 - 1000g
C 2	Légumes frais II	Courgettes, poireaux, pommes de terre, épinards, fenouil, chou-fleur, brocolis	100 - 1000g
C 3	Légumes congelés	Carottes, choux-fleurs, choux de Bruxelles, poireaux, courgettes, épinards, brocolis	100 - 1000g

Pendant la programmation, 3 bips retentissent pour signaler que l'on se trouve à mi-cuisson, ce qui permet de retourner, vérifier les aliments.

Lors de la cuisson de plus de 500 g de légumes, mélangez ceux-ci une ou deux fois.

Il est également recommander d'ajouter de l'eau de la façon suivante :

LEGUMES FRAIS (I + II)	**CUILLERES A SOUPE**
100 - 500 g	3 - 6
500 - 1000 g	9 - 12
LEGUMES SURGELES	**CUILLERES A SOUPE**
100 - 500 g	3 - 6
500 - 1000 g	9 - 12

Exemple : Cuisson de 500 g de légumes frais I

1. Appuyez sur la touche « Cuisson automatique » jusqu'à ce que C 1 s'affiche : le voyant correspondant s'allume.

2. Sélectionnez le poids à l'aide de la manette « Temps/Poids ».

3. Appuyez sur la touche « QUICK/START » . La durée de cuisson s'affiche.

Programmes automatiques de cuisson et gril

La touche « Cuisson automatique » vous permet également de cuire des aliments en combinant la fonction « gril ». La durée de la cuisson est calculée automatiquement en fonction du poids de l'aliment..

Programmes	Aliment	Remarques	Poids de - à
CG 1	Poulet 1) (frais)	Si le poids est supérieur à 500 g, l'appareil émet un triple signal sonore à mi-cuisson. Il indique que l'aliment devrait être tourné.	100 - 2000g
CG 2	Rôti de porc 2) (frais)	A mi-cuisson, l'appareil émet un triple signal sonore. Il indique que l'aliment devrait être tourné.	500 - 1500g
CG 3	Gratins (ingrédients déjà cuits)	Si le poids est de 200 -500 g, le récipient devrait être posé sur la grille. Veuillez tenir compte du poids total, p.ex. pommes de terre, sauce béchamel, fromage... Ne prenez pas en compte le poids du récipient.	100 - 2000g

1) Lorsque le poids est de 1000 à 2000 g, il est conseillé d'utiliser un récipient profond, résistant au feu (sans couvercle), et de le poser sur le plateau tournant. Si vous souhaitez faire cuire des morceaux de poulet (200- 1199 g), placez-les directement sur la grille.
2) Le rôti de porc se prépare dans un récipient profond, résistant au feu (avec couvercle) que l'on pose directement sur le plateau tournant. Ces indications sont valables pour des aliments réfrigérés (+ 5°C).

Le poids se programme :

de 100 à 1000 g par paliers de 25 g
de 1000 à 2000 g par paliers de 50 g

Exemple : Cuisson de 500 g Rôti de porc (frais)

1. Appuyez sur la touche « Cuisson automatique jusqu'à ce que CG 2 s'affiche : le voyant correspondant s'allume.
2. Sélectionnez le poids à l'aide de la manette « Temps/Poids ».
3. Appuyez sur la touche « QUICK/START ». La durée de cuisson s'affiche et le voyant gril s'allume également.

Sécurité enfant

Ce four est équipé d'une sécurité enfant pour éviter toute utilisation par des enfants.

Appuyez 5 fois sur la touche « Arrêt ».
Appuyez sur la touche « QUICK/START ». " LOC " apparaît sur la fenêtre d'affichage.

Après la mise en place de la sécurité enfant, aucune commande n'est fonctionnelle.

Annuler la sécurité enfants

Appuyez 5 fois sur la touche « Arrêt ».
Appuyez sur la touche « QUICK/START ». Un bip sonore retentit. L'heure du jour s'affiche à nouveau.

Conseils

- Nettoyez régulièrement l'appareil. Nettoyez également sous le plateau tournant et la face intérieure de la porte.
- N'utilisez pas de récipients métalliques et ustensiles en métal ou comportant des parties métalliques. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.
- Certaines matières plastiques peuvent fondre et être déformées par les aliments chauds. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation.
- Couvrez les mets. Le fait de les couvrir évite leur déshydratation, les projections et les salissures de l'enceinte tout en accélérant la cuisson. Vous utiliserez selon vos possibilités : couvercle en verre, assiette retournée, papier sulfurisé, paraffiné ou film plastique étirable, ce dernier devant être perforé de quelques petits trous pour éviter qu'il n'éclate sous l'effet de la pression interne de la vapeur.
- Le pain, les gâteaux, etc. peuvent être décongelés directement dans une corbeille ou sur du papier absorbant.
- Si des aliments surgelés sont chauffés dans leur emballage, celui-ci devra être ouvert. Les emballages contenant du métal ou ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés
- Du papier d'aluminium peut être utilisé afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (tête et queue des poissons, extrémité des ailes et des pattes de volailles). Il est alors important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Disposez les morceaux épais ou plus fermes contre les parois du récipient, les morceaux tendres, minces ou avec os au centre.
- Remuez à mi-temps les préparations liquides, déplacez les morceaux des bords vers le centre du récipient ou retournez les aliments plus épais afin d'avoir une répartition homogène de la chaleur.
- Choisissez toujours un temps de cuisson plus court que celui indiqué dans la recette. Il vaut mieux ajouter du temps que d'avoir un aliment trop cuit. Adaptez le temps de cuisson à la quantité d'aliments.
- Utilisez peu ou pas d'eau pour les légumes.
- Le sel sera aussi très nettement diminué tout comme les épices, les herbes et les aromates qui voient leur parfum renforcé. Soyez prudent et rectifiez plutôt l'assaisonnement en fin de cuisson.
- Respectez un temps de repos final. Laissez le mets reposer quelques minutes après la cuisson afin de permettre l'homogénéisation de la température qui se poursuit naturellement par conduction de al chaleur vers le cœur de l'aliment.
- Utilisez des gants de protection pour sortir les récipients du four ; ils peuvent être très chauds.
- Certains aliments sont fragiles aux micro-ondes, ce sont les œufs, la crème fraîche et le fromage. Lorsqu'ils doivent entrer dans une préparation, vous choisirez, selon le cas, soit une puissance faible, soit un temps très court.

Tableaux

Guide de cuisson en mode Micro-ondes

Les temps indiqués dans les tableaux ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la qualité, de la fraîcheur, de la taille, de l'épaisseur, ... des aliments et de vos habitudes culinaires.

Réchauffage de plats cuisinés

Avec votre four à micro-ondes, vous n'hésiterez plus à resservir « les restes » si nombreux dans la cuisine familiale et qui, bien souvent, supportent mal les procédés traditionnels de réchauffage.
Le réchauffage par micro-ondes conserve, aux mets préalablement cuits, toute leur saveur et l'aspect appétissant de leur présentation initiale. Vous serez aussi étonné du peu de temps qu'il vous faudra pour servir bien chaud un gratin qui sort du réfrigérateur, ou un cassoulet que vous venez de sortir de sa boîte.

Pour cela :

- couvrez les plats cuisinés,
- enveloppez de papier absorbant le pain, les cakes, les croissants,
- ne couvrez pas les quiches et pizzas.

	Poids	Temps	Puissance	Nos Conseils
Cassoulet ou final : Choucroute garnie	400 g 800 g	2 - 4 min 6 - 7 min	700 W	Couvrez - Remuez à mi-temps – Repos 3 à 5 min.
Morceaux de viande final : en sauce	500 g	7 - 9 min	700 W	Couvrez - Remuez à mi-temps – Repos 5 min.
Poisson en sauce	400 g	2 - 4 min	900 W	Couvrez - Remuez ou retournez à mi-temps - Repos final : 3 min.
Gratin dauphinois	1 kg	6 - 8 min	700 W	Couvrez - Repos final : 5 min.
Gratin de nouilles	250 g	3 - 6 min	700 W	Couvrez.
Quiche* – Pizza*	20 cm	2 - 3 min	900 W	Ne pas couvrir.
Potage	1/4 l. 1/2 l.	1 min 2 - 3 min	900 W	Couvrez - Remuez à mi-temps.
Légumes verts	500 g	3 - 4 min	900 W	Couvrez - Remuez à mi-temps.

* Il est préférable de servir des quiches et des pizzas individuelles, la répartition de chaleur est alors plus uniforme.

Pour une masse plus compacte ou pour un volume plus important, augmentez légèrement le temps et diminuez la puissance de fonctionnement.

Réchauffage d'aliments pré-cuits et congelés

	Poids	Temps	Puissance	Nos Conseils
Amuses-gueule	100 g	3 – 4 min	450W	Remuez à mi-temps.
Pain	250 g	2 – 3 min	450W	Enveloppez dans du papier absorbant – Retournez à mi-temps – Repos final 8 à 10 min.
Brioche	200 g	1 – 2 min	450W	Idem « pain ».
Cake	200 g	2 – 3 min	450W	Idem « pain ».
Petit pain	1 2	26 sec. 39 sec.	600W	Placez dans une feuille de papier absorbant.
Beurre	250 g	3 – 4 min	150 W	Enlevez l'emballage en papier aluminium. Retournez à mi-temps.
Jus de fruits	1/2 l.	4 – 7 min	150 W	Transvidez-les dans des récipients adaptés au mode micro-ondes.
Fraises – Framboises	300 g	2 min 30	150 W	Etalez sur un plat – Couvrez – Remuez à mi-temps – Repos final : 5 min.
Bloc de pâte feuilletée	400 g	2 min 30	150 W	Placez le pavé entre 2 assiettes. Retournez à mi-temps – Repos final : 10 min.

Tableaux

Décongélation des poissons et fruits de mer

Le poisson est l'aliment privilégié de la cuisson par micro-ondes. Il conserve toute sa saveur et vous découvrirez que les recettes les plus simples sont excellentes.

- Placez le poisson avec son emballage de congélation dans un plat (pensez à enlever le lien métallique).
- Retournez à mi-temps.
- Pour un premier essai, choisissez le temps le plus court. Il est important que la décongélation n'entraîne pas un début de cuisson. Le poisson doit rester froid.
- Prévoyez un temps de repos final hors du four, égal au temps de décongélation.

	Poids	Temps	Puissance	Nos Conseils
Bloc de poisson	400 à 600 g	8 – 10 min	150W	Laissez les tranches et les filets dans leur emballage. Séparez les morceaux et retournez à mi-temps.
Tranches et filets	250 g	3 – 5 min	150W	Idem « bloc de poisson ».
	400 à 600 g	5 – 7 min		
Petits poissons				
• 1 poisson	250g	5 –6 min	150 W	Placez les poissons dans un plat. Couvrez. Retournez à mi-temps.
• 2 poissons	chacun	10 – 12 min		
Gros poissons	1 kg	14 – 16 min	150 W	Idem « petits poissons ».
Crevettes	100 g	5 – 6 min	150W	Laissez dans le sachet plastique. A mi-temps, étalez sur une assiette. Couvrez.
Coquilles St Jacques				
• en bloc	500 g	8 – 10 min	150W	Idem « crevettes ».
• séparées		6 – 8 min		
Queues de langoustes				
• 1 à 2 queues	250 g	8 – 10 min	150W	Placez les queues sur le dos dans un plat. Couvrez. A mi-temps, retournez-les sur le ventre.
• 3 à 4 queues	chacun	12 – 14 min		

Tableaux

Décongélation des volailles entières

- Après avoir enlevé le lien métallique, placez la volaille dans son sachet de congélation, dans un plat, le dos tourné vers le haut.
- A mi-temps :
  - Sortez la volaille de son conditionnement et enveloppez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium ménager (pour éviter un début de cuisson).
  - Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
  - Retournez la volaille sur le dos.
- A la sortie du four, la volaille doit être froide extérieurement. Laissez reposer 5 minutes environ.
- Pour la réussite de la cuisson, il est important que la volaille soit complètement décongelée.
- Ne cherchez pas à accélérer la décongélation en choisissant une position de sélecteur plus élevée.

Morceaux

- Commencez la décongélation directement dans le sachet de congélation (enlevez le lien métallique).
- A mi-temps :
  - Retirez les morceaux de leur conditionnement et disposez-les dans le plat.
  - Placez les morceaux les plus charnus contre les bords du plat, les morceaux minces (pattes et ailes) tournés vers le centre.
- Couvrez (couvercle ou papier paraffiné) et poursuivez la décongélation.

	Poids	Temps	Puissance
Poulet entier	1 à 1,5 kg	18 – 20 min	150 W
1/2 poulet	500 g	8 – 10 min	150 W
Poulet en morceaux	1 à 1,5 kg	18 – 20 min	150 W
Dinde		5 – 6 min (par 500 g)	150 W

Décongélation des viandes

- La viande à décongeler est placée dans son emballage dans un plat en verre (enlevez le lien métallique).
- Retournez la viande à mi-temps pour les grosses pièces.
- Sortez la viande du four avant sa décongélation totale. Si vous la piquez avec une brochette ou une aiguille à brider, vous devez sentir une légère résistance et la viande doit rester froide.
- Prévoyez un temps de repos final hors du four, égal au temps de décongélation.

	Poids	Temps	Puissance
Rôtis	1 kg	15 – 18 min	150 W
	2 kg	20 – 22 min	
Steaks (125 g)	1	3 min	150 W
	2	5 min	
Petits morceaux de viande	500 g	4 – 7 min	150 W

Guide de cuisson en mode Gril

Conseils d'utilisation pour la cuisson avec Gril

La plupart des aliments devraient être placés sur la grille élevée (fournie avec l'appareil) avec un plat au-dessous pour récupérer tout débordement de nourriture ou le jus pour minimiser le nettoyage. Retournez tous les aliments au milieu du temps de cuisson.

Aliments	QTE (Poids)	Temps de cuisson	Notes spéciales
Pain grillé	2 Tartines	5 – 6 min	
Fromage avec pain grillé	4 tartines	7 – 8 min	5 – 6 (min. pour griller. 2 min. avec la couche de fromage)

Guide de cuisson en mode Micro-ondes + Gril

Conseils d'utilisation pour la cuisson avec micro-ondes et gril

Placez la grille (fournie avec l'appareil) sur le plateau tournant pour les rôtis de boeuf et de porc, et protégez les parties fines et les extrémités. Placez un plat sur le plateau tournant, au- dessous de la grille, pour récupérer les
débordements de nourriture et le jus. Retournez les aliments suivant les conseils de la notice d'utilisation.

Aliments	QTE (Poids)	Position Choix de fonctions	Temps de cuisson	Notes spéciales
Bacon	4(100 g)	Grill+150W	7- 9 min	
Rôti de boeuf (Désossé)	900 g	Micro-ondes seulement	25 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez. Laissez reposer
Rôti de Porc (Côtes premières)	900 g	750W Grill+150W	5 - 6 min	15 – 20 minutes une fois la cuisson terminée.
Côtes de porc	2 - 3(450 g)	Grill+150W	20 - 25 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez.
Poulet, Coupé en deux Dans le sens de la longueur Cuisses	450 g	Grill+450W	15 - 20 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez.
	800 g	Grill+150W	25 - 30 min	
Hamburger congelé	4 (200 g)	Grill+150W	12 - 15 min	
Saucisses 450 g	450 g	Grill+150W	10 - 15 min	
Steak de poisson	2 (350 g)	Grill+150W	22 – 24 min	Badigeonnez d'huile. Salez et poivrez
Pommes de terre sautées congelées	2 (150 g)	Grill+150W	16 – 18 min	

Entretien et nettoyage

⚠ **Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**

⚠ **N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, de bombes aérosols pour four, ni d'éponges métalliques ou avec grattoir.**

Ne grattez pas les parois avec un couteau ou tout autre objet tranchant.

N'aspergez en aucun cas le four à micro- ondes avec de l'eau.

Si vous avez utiliser le grill, attendez le complet refroidissement du four avant de procéder à son nettoyage.

Nettoyage intérieur

Un entretien régulier de votre appareil est une garantie de bon fonctionnement, de bon rendement et de durabilité.

- Nettoyez les débordements d'aliments immédiatement après chaque utilisation. Les salissures qui restent sur les parois du four, de la porte, absorbent l'énergie micro-ondes, réduisent l'efficacité du four et peuvent endommager l'enceinte.
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et si nécessaire additionnée d'un détergent doux (liquide pour la vaisselle par exemple). Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant la condensation éventuelle formée dans le four pendant la cuisson.
- Pour retirer les salissures qui ont attaché, placez préalablement un verre d'eau dans le four à micro-ondes, pendant 2 à 3 minutes, à la puissance maximale (en mode micro-ondes). Puis procédez comme indiqué plus haut.
- Utilisez un produit pour la vaisselle pour le nettoyage du plateau tournant et la grille support métallique. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage extérieur

- Nettoyez les surfaces externes du four avec une éponge imbibée d'un détergent liquide doux et d'eau.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Veillez à ce que l'eau ne rentre pas dans les orifices de ventilation.

Remplacement de l'ampoule

☞ **L'ampoule d'éclairage doit être remplacée par un service après vente uniquement.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Faites les vérifications suivantes sur votre four à micro-ondes **avant** d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	**Vérifiez que :** • il n'y a pas de coupure de courant, • les fusibles sont en bon état, • le cordon d'alimentation est correctement branché à la prise, • la porte du four est correctement fermée • la sélection demandée est correcte. La sécurité enfant n'est pas activée.
Les aliments ne sont pas assez cuits	**Vérifiez que :** • le plat est assez « transparent » aux micro-ondes, • la puissance de fonctionnement est adaptée au plat, • d'autres appareils ne sont pas branchés sur la même prise.
Les aliments sont trop cuits	**Vérifiez que :** • le temps de cuisson sélectionné est correct, • la puissance de fonctionnement est adaptée.
Vous observez des arcs électriques	**Vérifiez que :** • des plats en métal ou des récipients contenant du métal ne sont pas utilisés, • la feuille d'aluminium est correctement utilisée (si tel est le cas).
Le four à micro-ondes fait du bruit	**C'est normal.** Le ventilateur de refroidissement des pièces de fonctionnement émet plusieurs sons qui sont d'autant plus audibles qu'une faible puissance de fonctionnement est utilisée.
De la vapeur ou de la buée s'accumule dans le four et/ou sur la porte du four.	**Vérifiez que :** • il ne s'agit pas d'aliments contenant beaucoup d'eau, • la ventilation est correcte autour de l'appareil.

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ». Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter l'Assistance Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les Pièces de Rechange Certifiées Constructeur.

Plaque signalétique

En appelant un service après vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

Conditions de garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre « Réserves ».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Modèle encastrable

Pour installer l'appareil dans un meuble de cuisine, utilisez impérativement le kit d'encastrement approprié (que vous pourrez vous procurer en option). Respectez les instructions pour l'installation et le branchement. Lors de l'encastrement dans un meuble haut, il est possible d'utiliser une porte de chargement basculante. Respectez les informations importantes pour l'installation et le branchement contenues dans les instructions d'utilisation de la porte de chargement basculante.

Attention !

N'utilisez jamais le four à micro-ondes lorsque la porte de chargement basculante est fermée. Une telle utilisation endommagerait l'appareil.

Branchez sur une alvéole avec terre de protection et protégée par un dispositif automatique L de 10 A ou par un fusible à action retardée de 10 A. Une fois le four installé, il doit être possible de le déconnecter du secteur avec une interruption de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

Un interrupteur LS bien dimensionné, un fusible ou un dispositif de protection contre les claquages sont des interrupteurs de contact adaptés.

Garantie européenne ARTHUR MARTIN / Electrolux

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'oeuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation, et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

France
03 44 62 22 22
BP 50142 - 552 042 285 RCS SENLIS

Allemagne
+49 (0)911 323 2600

Italie
0434 167847053
(uniquement à partir de l'Italie)

Royaume-Uni
08705 950 950
(uniquement à partir du Royaume-Uni)

Suède
+46 (0)8 738 7910

Pour l'installateur

1. Retirer toute étiquette promotionnelle de la porte.
2. Ce four peut être utilisé en pose libre ou comme appareil encastré dans un meuble de cuisine en utilisant impérativement le kit numéro BF246 que vous pouvez vous procurer en option.. Pour installer le four dans un meuble de cuisine, suivez les instructions fournies avec le kit d'encastrement. Le four doit être installé sur une sur-face plane et horizontale situé à au moins 85 cm du sol. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four. La surface doit être assez solide pour pouvoir supporter en toute sécurité le poids du four (18 kg) et son contenu. Pour éviter la possibilité de vibrations ou de bruits, le four doit être stable.
3. Ne placez pas le four à proximité d'autres sources de chaleur ou d'eau
4. Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four. Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de : 140 mm au-dessus du four et d'éventuels objets, 50 mm de chaque côté et 100 mm derrière le four. De l'air chaud s'échappe des orifices de ventilation; assurez-vous qu'ils ne soient pas obstrués et que des rideaux ne peuvent pas se glisser entre le four et le mur arrière.
5. N'installez pas le four à proximité de radios et de téléviseurs. Ce four répond aux exigences CEE concernant la suppression des parasites, cependant, des parasites peuvent apparaître s'il est placé trop près d'une radio ou d'un téléviseur.

Branchement électrique

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par un raccordement électrique non conforme ou par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Ce four est prévu pour fonctionner sur un courant monophasé de 230 V, 50 Hz. Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 16 ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la norme NF.C. 15100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

Veillez à ce que la prise de courant soit accessible après installation.

Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation certifié. Cette opération ne peut être effectuée que par une personne habilitée, par votre vendeur, ou par le fabricant.

Vérifier que la tension du four correspond à la tension du secteur.

Dans le cas où l'appareil est reliée directement à l'installation électrique , interposez un interrupteur bipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.